Libretto di istruzioni

Instructions Manual
Manuel d'instructions
Gebrauchsanleitung
Handleiding
Manual de instrucciones

Imperia

MONTAGGIO DEL L'ETRIER-GUIDE UNIVERSEL *Fig.D/E/F)*

- Tournez la poignée **(5)** dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à la fin de course en vue d'obtenir la sortie de la cheville de fixation **(11)** et placer le levier de levier du motoréducteur **(10)** comme il a **Fig. D** Indique.
- Introduire la cheville de fixation **(11)** dans le compartiment de l'also **(19)** prévu dans toutes les machines Imperia.
- Placer l'étrier-guide universel sur le côté droit de la machine à pâtes **(20)** en utilisant la cheville de fixation **(11)**.
- Pousser l'étrier vers la droite et tourner la poignée **(5)** dans le sens des aiguilles jusqu'à bloquer complètement l'étrier contre le corps de la machine à pâtes **Fig.F**

MONTAGE DU MOTOREDUCTEUR PASTAFACILE *(Fig. G/H/L)*

ATTENTION !

- Toutes les opérations de montage du motoréducteur Pastafacile doivent être effectuées **TOUJOURS avec la fiche de courant débranchée.**

PROCEDURE DE MONTAGE

- Introduire dans le trou du siège de la machine à pâtes **(21)** prévu sur toutes les machines à abaisse et ses accessoires, la cheville à abaisse **(2)** comme il a **Fig. G** Indique.
- Pour faciliter l'accouplement, il suffit de tourner le motoréducteur jusqu'à faire coïncider les abattes de la cheville **(2)** avec les logements **(22)** de la **Fig. H**. Après l'accouplement réalisé, poussez à fond jusqu'à l'interposition complète de la cheville **(2)** comme il a **Fig. L**
- Tournez le motoréducteur dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à ce que l'étrier d'appui **(7)** s'insère parfaitement dans le logement **(23)** de la **Fig. L**. Serrez la vis **(24)** à l'aide du tournevis fourni avec la machine à abaisse **(25)**, en bloquant définitivement le motoréducteur contre la machine à abaisse **Fig. L**

MONTAGE DU PASTAFACILE AVEC LES ACCESSOIRES "RAVIOLI MAKER" ET "MILLEGNOCCHI" *(Fig. M)*

Pour le montage du motoréducteur Pastafacile avec les accessoires "Imperia RavioliMaker" et "MilleGnocchi", suivre la procédure décrite dans le paragraphe « MONTAGE DU MOTOREDUCTEUR PASTAFACILE ».
Toutefois, introduire d'abord sur la cheville à abattes **(2)** du motoréducteur, le raccord **(4)** interposé, les différents diamètres prévus sur tous les accessoires **(26-27)** de vos accessoires Imperia.

UTILISATION DU MOTOREDUCTEUR "PASTAFACILE" *(Fig. A)*

Le motoréducteur Pastafacile est muni d'un interrupteur **(2)** à trois positions.

FONCTIONS DE L'INTERRUPTEUR "2"

POSITION 0 = **Fonctionnement coulant** – Vitesse constante

POSITION 0 = **OFF** - condition de repos (le moteur ne tourne pas)

POSITION 1 = **Intermittenter Lauf** - En laissant l'interrupteur dans cette position, l'intermittenter a uniquement le fonction de tourner et d'agir seulement lorsque la manivelle **(1)** est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre. La manivelle **(1)** est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre. L'actionnement par "intermittence" s'avère indispensable lorsqu'il faut utiliser l'accessoire Imperia RavioliMaker et sert pour étendre la pâte et pour couper la farine en formage des ravioli.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de mettre en service la machine, contrôler que la tension de votre réseau électrique est de 220 V (fréquence 50 Hz). Ne pas utiliser la machine avec des mains mouillées.
Avant de placer la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant :

- S'ASSURER TOUJOURS QUE L'INTERRUPTEUR SE TROUVE EN POSITION "0" (condition de repos).

Le câble d'alimentation est muni d'une fiche à trois broches pour le raccordement à une prise de courant de terre conforme aux normes en vigueur. La machine Pastafacile est équipée d'un double isolement et donc il ne faut pas la mettre à la terre. L'actionnement par "intermittence" s'avère indispensable lorsqu'il faut utiliser l'accessoire Imperia RavioliMaker et sert pour étendre la pâte et pour couper la farine en formage des ravioli.

EN CAS D'URGENCE

Placer l'interrupteur sur la position "0" (condition de repos) et sortir la câble d'alimentation de la prise de courant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Le nettoyage est le seul entretien normalement nécessaire. Nettoyer soigneusement toutes les pièces détachées que l'on veut utiliser uniquement à l'aide d'un chiffon sec ou bien d'un pinceau souple.

MONTAGE

Vor jeglicher Benutzung beachten Sie bitte die Anweisungen unter Punkt "REINIGUNG UND WARTUNG".

ACHTUNG !

- Alle Montagevorgänge des Pastafacile Motorgetriebes müssen **IMMER bei ausgezogenem Stecker** vorgenommen werden.

MONTAGEVORGANG

- In die Handkurbelachse **(20)**, die auf allen Imperia Nudelmaschinen und Zubehör vorhanden ist, den Flügelbolzen **(11)** einführen, wie in Abb. G angezeigt ist.
- Zur leichteren Durchführung dieses Vorgangs wird das Untersetzungsgetriebe solange gedreht, bis die Bolzen **(22)** mit den Sitzen **(23)** übereinstimmen, wie in Abb. H angezeigt ist. Nach erfolgter Kupplung bis zum Anschlag schieben, wie in Abb. L angezeigt ist.
- Das Untersetzungsgetriebe entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die Auflagestützfläche **(7)** perfekt in die Sitze **(24)** eingreift, wie in Abb. L angezeigt ist. Die Schraube **(25)** mit dem mitgelieferten Schraubenzieher **(26)** in Gewindebohrung **(27)** der Nudelmaschine festschrauben, wobei das Getriebe endgültig an der Nudelmaschine angeschraubt wird, wie in Abb. L angezeigt ist.

BESTANDTEILE DES PASTAFACILE *(Abb.A)*

1 - Untersetzungsgetriebe
2 - Flügelbolzen
3 - Flügelschraube
4 - Adapter Verbindung zur für die Gerätе "RavioliMaker" und "MilleGnocchi"
5 - Steckverbinder bei der Versorgungsleitungsversorgung
6 - Versorgungsleitung mit Steckverbinder und Stecker
7 - Auflagestützhaken

BESTANDTEILE DER UNIVERSAL-HALTERUNG/FÜHRUNG *(Abb.A)*

8 - Klemmschraube
9 - Knauf
10 - Klemmhebel
11 - Blockierungsstift

ZUBEHÖR FÜR DAS TEIGAUSROLLGERÄT *(Abb.B)*

12 - Gerät der "Simplex" (Linie Ersatzteile)
13 - Gerät der "Duplex" (Linie Ergebnisse)
14 - Ravioli-Gerät "RavioliMaker"
15 - Gnocchi-Gerät "Milegnochi"

MONTAGE DES ZUBEHÖRS AUF DEN TEIGAUSROLLER *(Abb.C)*

- Nach Auswahl des gewünschten Zusatzgerätes, wenn nötig den Zusatzgriffes mit leichten Druck nach unten, bis zur rotation Verbindung von Zubehör und Teigroller, in die Aufnahmen **(17)** des Teigausrollers eingreifen lassen.

BEI NOTFALLEN

Ist der Schalter auf „0" (Ruhestellung) zu bringen und der Netzsteckerabzuziehen.

MONTAJE

Antes de cualquier uso siguiendo las instrucciones descritas en el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO"

ATENCIÓN !

- Todas las operaciones de montaje y desmontaje del motoreductor "Pastafacile" se han de realizar **SIEMPRE tras haberlo desenchufado de la toma de corriente.**

PROCEDIMIENTO DE MONTAJE

- Introduzca en el orificio del manchón **(21)** presente en todas las máquinas laminadoras y sus accesorios, el pivote **(2)** del motoreductor como se indica en la **Fig. G**.
- Para facilitar el acoplamiento, es suficiente girar el motoreductor hasta que coincidan las aletas del pivote **(2)** con los manguitos **(22)** de la **Fig. H**. Después de realizado el acoplamiento, empuje a fondo hasta la completa interposición del pivote **(2)** como se indica en la **Fig. L**.
- Gire el motoreductor en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pieza de apoyo **(7)** se acople perfectamente en la guía **(23)** de la abrazadera guía universal **Fig. H**. después, gire en sentido contrario a las agujas del reloj el tornillo **(24)** con el destornillador **(25)** suministrado con la máquina, hasta bloquear definitivamente el motoreductor en la máquina laminadora **Fig. L**.

MONTAJE DEL PASTAFACILE CON LOS ACCESORIOS "RAVIOLIMAKER" Y "MILLEGNOCCHI" *(Fig. M)*

Para el montaje del motoreductor Pastafacile con los accesorios "Imperia RavioliMaker" y "MilleGnocchi", proceda como se describe en el apartado "MONTAJE DEL MOTOREDUCTOR PASTAFACILE".
Sin embargo, introduzca primero en el pivote **(2)** del motoreductor, el racor **(4)** interpuesto, los diferentes diámetros previstos en todos los accesorios **(26-27)** de sus accesorios Imperia.

UTILIZACIÓN DEL MOTOREDUCTOR "PASTAFACILE" *(Fig. A)*

El motoreductor Pastafacile está provisto de un interruptor **(2)** de tres posiciones.

FUNCIONES DEL INTERRUPTOR "2"

POSICIÓN 0 = **Funcionamiento corriente** – Velocidad constante

POSICIÓN 0 = **OFF** - condición de reposo (el motor no gira)

POSICIÓN 1 = **Intermittenter Lauf** - Si deja el interruptor en esta posición, el intermittenter sólo funciona y actúa cuando la manivela **(1)** gira en el sentido de las agujas del reloj. El accionamiento "intermitente" es indispensable cuando se debe usar el accesorio Imperia RavioliMaker y una pieza permite una correcta extensión de la pasta y un perfecto corte de la harina en forma de ravioli.

MONTAJE DEL L'ETRIER-GUIDE UNIVERSEL *(Fig.D/E/F)*

- Gire el pomo **(5)** en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el final de la carrera para que salga el perno de bloqueo **(11)** y coloque la palanca **(10)** como se indica en la **Fig. D**.
- Introduzca el perno de bloqueo **(11)** en el alojamiento **(19)** presente en todas las máquinas Imperia.
- Apoye el soporte guía universal en el lado de la máquina **(18)** y gire en el sentido de las agujas del reloj el pomo **(5)** hasta bloquear completamente el soporte contra el cuerpo de la máquina **Fig. F**.

MONTAJE DEL MOTORREDUCTOR *(Fig. G/H/L)*

ATENCIÓN !

- Todas las operaciones de montaje del motoreductor Pastafacile **SIEMPRE** con el enchufe desconectado.

PROCEDIMIENTO DE MONTAJE

- Introduzca en el orificio del manchón **(21)** presente en todas las máquinas laminadoras y sus accesorios, el pivote **(2)** del motoreductor como se indica en la **Fig. G**.
- Para facilitar el acoplamiento, es suficiente girar el motoreductor hasta que coincidan las aletas del pivote **(2)** con los manguitos **(22)** de la **Fig. H**. Después de realizado el acoplamiento, empuje a fondo hasta la completa interposición del pivote **(2)** como se indica en la **Fig. L**.
- Gire el motoreductor en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pieza de apoyo **(7)** se acople perfectamente en la guía **(23)** de la abrazadera guía universal **Fig. L**. Apriete el tornillo **(24)** con el destornillador **(25)** suministrado con la máquina, hasta bloquear definitivamente el motoreductor en la máquina laminadora **Fig. L**.

MONTAJE DEL PASTAFACILE CON LOS ACCESORIOS "RAVIOLIMAKER" Y "MILLEGNOCCHI" *(Fig. M)*

Para el montaje del motoreductor Pastafacile con los accesorios "Imperia RavioliMaker" y "MilleGnocchi", proceda como se describe en el apartado "MONTAJE DEL MOTOREDUCTOR PASTAFACILE".
Sin embargo, introduzca primero en el pivote **(2)** del motoreductor, el racor **(4)** interpuesto, los diferentes diámetros previstos en todos los accesorios **(26-27)** de sus accesorios Imperia.

UTILISATION DU MOTOREDUCTEUR "PASTAFACILE" *(Fig. A)*

Le motoréducteur Pastafacile est muni d'un interrupteur **(2)** à trois positions.

FONCTIONS DE L'INTERRUPTEUR "2"

POSITION 0 = **Fonctionnement coulant** – Vitesse constante

POSITION 0 = **OFF** - condition de repos (le moteur ne tourne pas)

POSITION 1 = **Intermittenter Lauf** - En laissant l'interrupteur dans cette position, l'intermittenter a uniquement la fonction de tourner et d'agir seulement lorsque la manivelle **(1)** est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre. La manivelle **(1)** est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre. L'actionnement par "intermittence" s'avère indispensable lorsqu'il faut utiliser l'accessoire Imperia RavioliMaker et sert pour étendre la pâte et pour couper la farine en formage des ravioli.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de mettre en service la machine, contrôler que la tension de votre réseau électrique est de 220 V (fréquence 50 Hz). Ne pas utiliser la machine avec des mains mouillées.
Avant de placer la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant :

- S'ASSURER TOUJOURS QUE L'INTERRUPTEUR SE TROUVE EN POSITION "0" (condition de repos).

Le câble d'alimentation est muni d'une fiche à trois broches pour le raccordement à une prise de courant de terre conforme aux normes en vigueur. La machine Pastafacile est équipée d'un double isolement et donc il ne faut pas la mettre à la terre. L'actionnement par "intermittence" s'avère indispensable lorsqu'il faut utiliser l'accessoire Imperia RavioliMaker et sert pour étendre la pâte et pour couper la farine en formage des ravioli.

EN CAS D'URGENCE

Placer l'interrupteur sur la position "0" (condition de repos) et sortir la câble d'alimentation de la prise de courant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Le nettoyage est le seul entretien normalement nécessaire. Nettoyer soigneusement toutes les pièces détachées que l'on veut utiliser uniquement à l'aide d'un chiffon sec ou bien d'un pinceau souple.

ASSEMBLY

Before each time of use: follow the instructions given in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph.

WARNING!

THIS HANDBOOK IS AN INTEGRATING PART OF THE MACHINE
Before carrying out any operation, carefully read ALL the safety regulations and the warranty conditions
Keep for any use of the machine and for the machine not envisaged in these instructions is to be considered incorrect and improper.
The improper use of the Pastafacile motor may involve dangerous conditions; you are therefore advised to follow the instructions carefully and to contact the Imperia Service Department for any doubts.
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or without experience and knowledge, unless they have received, through the intermediation of the use of the appliance with a person responsible for their safety.
Children should be controlled to ensure that they do not play with the appliance.

Do not use the machine when wearing clothes or sports that might get caught in the moving parts of the machine or its accessories. Pay particular attention, for this reason as well as for reasons of hygiene, to your hair (a protective cap is recommended) and to your hands (no rings, bracelets, etc.).
Place the machine on a level and stable surface in order to avoid any unstable movement during use. Fix the machine to the working surface, **always using the MODEL and SERIAL NUMBER of the machine**, that you will find on the attached warranty certificate.

GENERAL WARNINGS

The Pastafacile motor can be used on manual pasta machines (Imperia, Titania and other makes) and their accessories (Imperia RavioliMaker and MilleGnocchi) and on the Imperia Pasta Roller. Any other use is improper and dangerous.
Do not immerse the motor unit in water to avoid electrical shocks.
Do not use the motor unit if it is damaged.
Do not use this machine near sinks or in wet surfaces.

WARNING !

- **The motor unit is not considered liable in cases of:**
- improper use,
- tampering with the motor,
- unsuitable power supply,
- **alterations or operations not authorised by the manufacturer,**
- **use of spare parts not specifically recommended for the model.**
- **For any queries or any other matter concerning the installation, always identify the MODEL and SERIAL NUMBER of the machine that, you will find on the attached warranty certificate.**

COMPONENTS OF THE PASTAFACILE (Fig.A)

1 - Motor body
2 - Switch Button
3 - Knob
4 - Female connector (for "RavioliMaker" and "MilleGnocchi" appliances)
5 - Power lead input connector
6 - Power lead with connector and plug
7 - Resting wing

UNIVERSAL GUIDE BRACKET COMPONENTS (Fig.A)

8 - Guide
9 - Knob
10 - Locking lever
11 - Locking pin

ACCESSORIES FOR PASTA MACHINES (Fig.B)

12 - Appliances of the "Simplex" line (single cut)
13 - Appliances of the "Duplex" line (double cut)
14 - "RavioliMaker" appliance
15 - "Millegnocchi" gnocchi making machine

MONTAGE DES ACCESSOIRES SUR LA MACHINE A ABAISSE (Fig.C)

- Après avoir choisi l'accessoire, introduire les attaches d'accrochage **(16)** de l'accessoire aux attelles **(17)** de la machine à abaisse, en exerçant une légère pression vers le bas. Si nécessaire, pousser un peu à droite et à gauche jusqu'à l'accrochage et la fixation complète.
La procédure de montage des accessoires est valable pour tous les appareils indiqués dans la **Fig.B**

MONTAGE DU L'ETRIER-GUIDE UNIVERSEL *(Fig.D/E/F)*

- Tournez la poignée **(5)** dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à la fin de course en vue d'obtenir la sortie de la cheville de fixation **(11)** et placer le levier de levier du motoréducteur **(10)** comme il a **Fig. D** Indique.
- Introduire la cheville de fixation **(11)** dans le compartiment de l'also **(19)** prévu dans toutes les machines Imperia.
- Placer l'étrier-guide universel sur le côté droit de la machine à pâtes **(20)** en utilisant la cheville de fixation **(11)**.
- Pousser l'étrier vers la droite et tourner la poignée **(5)** dans le sens des aiguilles jusqu'à bloquer complètement l'étrier contre le corps de la machine à pâtes **Fig.F**

MONTAGE DU MOTOREDUCTEUR PASTAFACILE *(Fig. G/H/L)*

ATTENTION !

- Toutes les opérations de montage du motoréducteur Pastafacile doivent être effectuées **TOUJOURS avec la fiche de courant débranchée.**

PROCEDURE DE MONTAGE

- Introduire dans le trou du siège de la machine à pâtes **(21)** prévu sur toutes les machines à abaisse et ses accessoires, la cheville à abattes **(2)** comme il a **Fig. G** Indique.
- Pour faciliter l'accouplement, il suffit de tourner le motoréducteur jusqu'à faire coïncider les abattes de la cheville **(2)** avec les logements **(22)** de la **Fig. H**. Après l'accouplement réalisé, poussez à fond jusqu'à l'interposition complète de la cheville **(2)** comme il a **Fig. L**
- Tournez le motoréducteur dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à ce que l'étrier d'appui **(7)** s'insère parfaitement dans le logement **(23)** de la **Fig. L**. Serrez la vis **(24)** à l'aide du tournevis fourni avec la machine à abaisse **(25)**, en bloquant définitivement le motoréducteur contre la machine à abaisse **Fig. L**

MONTAGE DU PASTAFACILE AVEC LES ACCESSOIRES "RAVIOLI MAKER" ET "MILLEGNOCCHI" *(Fig. M)*

Pour le montage du motoréducteur Pastafacile avec les accessoires "Imperia RavioliMaker" et "MilleGnocchi", suivre la procédure décrite dans le paragraphe « MONTAGE DU MOTOREDUCTEUR PASTAFACILE ».
Toutefois, introduire d'abord sur la cheville à abattes **(2)** du motoréducteur, le raccord **(4)** interposé, les différents diamètres prévus sur tous les accessoires **(26-27)** de vos accessoires Imperia.

UTILISATION DU MOTOREDUCTEUR "PASTAFACILE" *(Fig. A)*

Le motoréducteur Pastafacile est muni d'un interrupteur **(2)** à trois positions.

FONCTIONS DE L'INTERRUPTEUR "2"

POSITION 0 = **Fonctionnement coulant** – Vitesse constante

POSITION 0 = **OFF** - condition de repos (le moteur ne tourne pas)

POSITION 1 = **Intermittenter Lauf** - En laissant l'interrupteur dans cette position, l'intermittenter a uniquement la fonction de tourner et d'agir seulement lorsque la manivelle **(1)** est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre. La manivelle **(1)** est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre. L'actionnement par "intermittence" s'avère indispensable lorsqu'il faut utiliser l'accessoire Imperia RavioliMaker et sert pour étendre la pâte et pour couper la farine en formage des ravioli.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de mettre en service la machine, contrôler que la tension de votre réseau électrique est de 220 V (fréquence 50 Hz). Ne pas utiliser la machine avec des mains mouillées.
Avant de placer la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant :

- S'ASSURER TOUJOURS QUE L'INTERRUPTEUR SE TROUVE EN POSITION "0" (condition de repos).

Le câble d'alimentation est muni d'une fiche à trois broches pour le raccordement à une prise de courant de terre conforme aux normes en vigueur. La machine Pastafacile est équipée d'un double isolement et donc il ne faut pas la mettre à la terre. L'actionnement par "intermittence" s'avère indispensable lorsqu'il faut utiliser l'accessoire Imperia RavioliMaker et sert pour étendre la pâte et pour couper la farine en formage des ravioli.

EN CAS D'URGENCE

Placer l'interrupteur sur la position "0" (condition de repos) et sortir la câble d'alimentation de la prise de courant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Le nettoyage est le seul entretien normalement nécessaire. Nettoyer soigneusement toutes les pièces détachées que l'on veut utiliser uniquement à l'aide d'un chiffon sec ou bien d'un pinceau souple.

CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE EACH TIME OF USE

Cleaning is the only type of maintenance normally required. Accurately clean all the components intended to be used only with a dry cloth or soft brush.

Get apparel n'est pas conçu pour l'utilisation de la part de personnes y compris les enfants ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions relativement à l'utilisation de l'appareil et à condition qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de façon à assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne pas utiliser la machine si l'un porte des vêtements ou des tablers dont ils sera pourriment à scorsi-ci-dessus ou des accessoires, faire attention, pour cette raison et pour des raisons d'hygiène, aux cheveux (il est conseillé d'utiliser un bonnet) et aux mains (ne pas porter de bagues, bracelets, etc.).
Installer la machine sur une surface plane et stable à même de soutenir son poids.
Il est déconseillé d'utiliser la machine sur des surfaces instables.
Ne pas utiliser la machine si elle est endommagée.
NE PAS utiliser la machine près d'éviers ou sur des surfaces mouillées.

! ATTENTION !

Le fabricant décline toutes responsabilités en cas de :

- **utilisation impropre;**
- **altération du moteur;**
- **alimentation électrique non appropriée;**
- **modifications ou interventions non autorisées par le fabricant;**
- **utilisation de pièces de rechange non spécifiquement recommandées pour le modèle.**

En cas de doute, contactez aussi l'installateur, le revendeur ou contactez directement l'usine le MODELE et le NUMERO DE MATRICULE de la machine situé dans le certificat de garantie annexé.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Le moteur Pastafacile peut être utilisé sur des machines à pâtes manuelles Imperia à abaisse et ses accessoires Imperia RavioliMaker et MilleGnocchi et sur la machine à abaisse Imperia. Toute autre utilisation est impropre et dangereuse.
Ne pas immerger l'unité moteur dans l'eau pour éviter les risques d'électrocution.
Ne pas utiliser l'unité moteur si elle est endommagée.
Ne pas utiliser la machine près d'éviers ou sur des surfaces mouillées.

COMPONENTS OF THE PASTAFACILE (Fig.A)

1 - Corps motoréducteur
2 - Interrupteur/bouton
3 - Bouton moletté
4 - Raccord d'adaptateur (seulement pour les appareils RavioliMaker et MilleGnocchi)
5 - Prise pour connecteur d'alimentation
6 - Câble d'alimentation avec connecteur et fiche
7 - Ailette d'appui

COMPOSANTS DE L'ETRIER-GUIDE UNIVERSEL (Fig.A)

8 - Guide
9 - Poignée
10 - Levier de levier motoréducteur
11 - Cheville de blocage

ACCESSOIRES POUR MACHINE A ABAISSE (Fig.B)

12 - Appareils de la ligne "Simplex" (découpe simple)
13 - Appareils de la ligne "Duplex" (découpe double)
14 - Appareil de formage de ravioli "RavioliMaker"
15 - Appareil de formage de gnocchi "Milegnocchi"

MONTAGE DES ACCESSOIRES SUR LA MACHINE A ABAISSE (Fig.C)

- Après avoir choisi l'accessoire, introduire les attaches d'accrochage **(16)** de l'accessoire aux attelles **(17)** de la machine à abaisse, en exerçant une légère pression vers le bas. Si nécessaire, pousser un peu à droite et à gauche jusqu'à l'accrochage et la fixation complète.
La procédure de montage des accessoires est valable pour tous les appareils indiqués dans la **Fig.B**

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DESCRIPTION FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - FICHA TÉCNICA

MODELLO - MODEL - MODELE - MODELL - MODELO

Imperia Pastafacile

ASSISTENZA

La macchina contiene parti elettriche, pertanto **ogni riparazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato.**

Si ricorda che **la garanzia decade:**

- **se vengono eseguite riparazioni da persone non autorizzate;**
- **se vengono utilizzati ricambi non originali;**
- **se la macchina viene usata in modo impreciso.**

SERVICE

The machine comprises delicate electrical parts therefore **repairs must only be carried out by specialised personnel.**

Please remember that **the guarantee is void:**

- **if repairs are carried out by unauthorised personnel;**
- **if components not supplied by the manufacturer are used;**
- **if the machine is used improperly.**

ASSISTANCE

La machine contient des pièces électriques délicates, par conséquent, **toute réparation doit être effectuée par un personnel spécialisé.**

Il faut se rappeler que **la garantie est annulée:**

- **si les réparations sont effectuées par des personnes non autorisées;**
- **si des pièces détachées non originales de la Maison sont utilisées;**
- **si la machine est utilisée de manière impropre.**

UNABHÄNGIGKEIT

Das Gerät enthält empfindliche elektrische Teile, **daher muß jegliche Reparatur ausschließlich durch spezialisiertes Personal erfolgen.**

Es wird darauf hingewiesen, daß **die Garantie erlischt:**

- **wenn die Reparaturen durch nicht zugelassenes Personal ausgeführt werden;**
- **wenn Ersatzteile verwendet werden, die nicht vom Hersteller stammen;**
- **wenn die Maschine in unsachgemäßer Weise benutzt wird.**

ASISTENCIA

La máquina contiene partes eléctricas delicadas, por lo tanto **cualquier reparación debe ser efectuada por personal especializado.**

Se recuerda que **la garantía pierde su validez:**

- **si las reparaciones son efectuadas por personas no autorizadas;**
- **si se utilizan piezas de recambio no originales;**
- **si la máquina se usa de forma impropia.**

CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE EACH TIME OF USE

Cleaning is the only type of maintenance normally required. Accurately clean all the components intended to be used only with a dry cloth or soft brush.

AFTER FITTING THEM AND STARTING THE PASTAFACILE the cleaning operation can be completed by means of a damp cloth and a neutral detergent. Do not use abrasive powders or alcohol. Dry all the parts thoroughly before using them. Do not immerse the motor unit in water.

WARNING! The dough used for these operations must obviously be thawed.

Rubber rollers and the cutting rollers of the machine and accessories can be washed using water or detergent but they must be dried immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE AFTER EACH TIME OF USE

MOVE THE PASTAFACILE MOTOR TO "0" AND DISCONNECT THE POWER LEAD PLUG FROM THE CURRENT SOCKET. Accurately clean all the components used with a dry cloth or a soft brush, removing any remaining pasta or flour.

Do not use cleaning paste or flour with pointed tools or cutters.

Do not wash the Pastafacile unit, pasta making machine and accessories with water or detergents.

Make sure that all components are perfect clean before storing them after use.

TROUBLESHOOTING

Check that none of the following problems has occurred:

PROBLEM	LIKELY CAUSE	REMEDY
Does the motor fail to start?	Plug not inserted correctly Switch not correctly set Switch in position "0"	Insert the power lead plug or connector correctly Press the switch fully "1" or "II"
Does the motor stop when the device is running?	Motor overheated due to excessive effort or prolonged Blockage	Move the machine to "0", then disconnect the power lead plug from the socket. Wait for the motor to cool down, then remove the power lead plug in the socket and restart the machine. Avoid excessive effort or prolonged blockage
Does the gear motor wobble abnormally when it is working?	The guide bracket retaining lever has not been locked in the correct position	Improve the fastening of the guide bracket to the pasta making machine
Is the pasta not cut correctly?	The guide bracket retaining lever has not been locked in the correct position	Improve the fastening of the guide bracket to the pasta making machine

If the problems cannot be solved using the table above please contact your Authorised Imperia Retailer.

Nous vous félicitons de l'excellent choix que vous avez fait. Le motoréducteur

Imperia Pastafacile

adaptable à tous les modèles manuels de machine à pâtes et ses accessoires,

permettra de travailler rationnellement toutes les pâtes manuelles en motorisée.

MONTAGES

Avant toute utilisation: suivre les instructions décrites dans le paragraphe «NETTOYAGE ET ENTRETIEN»

! ATTENTION !

LE PRESENT MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE

Avant de procéder à toutes opérations, lire attentivement TOUTES les normes de sécurité, les instructions d'utilisation et les conditions de garantie. Conserver le manuel pour toute utilisation de la machine et pour toute utilisation non prévue dans ce manuel d'instructions doivent être considérés comme impropres et incorrects.
L'utilisation impropre du moteur Pastafacile peut comporter des conditions de danger; il est donc conseillé de conserver avec soin et à la portée de la main ces instructions pour les consulter en cas de besoin.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation de la part de personnes y compris les enfants ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions relativement à l'utilisation de l'appareil et à condition qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de façon à assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne pas utiliser la machine si l'un porte des vêtements ou des tablers dont ils sera pourriment à scorsi-ci-dessus ou des accessoires, faire attention, pour cette raison et pour des raisons d'hygiène, aux cheveux (il est conseillé d'utiliser un bonnet) et aux mains (ne pas porter de bagues, bracelets, etc.).
Installer la machine sur une surface plane et stable à même de soutenir son poids.
Il est déconseillé d'utiliser la machine sur des surfaces instables.
Ne pas utiliser la machine si elle est endommagée.
NE PAS utiliser la machine près d'éviers ou sur des surfaces mouillées.

! ATTENTION !

Le fabricant décline toutes responsabilités en cas de :

- **utilisation impropre;**
- **altération du moteur;**
- **alimentation électrique non appropriée;**
- **modifications ou interventions non autorisées par le fabricant;**
- **utilisation de pièces de rechange non spécifiquement recommandées pour le modèle.**

En cas de doute, contactez aussi l'installateur, le revendeur ou contactez directement l'usine le MODELE et le NUMERO DE MATRICULE de la machine situé dans le certificat de garantie annexé.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Le moteur Pastafacile peut être utilisé sur des machines à pâtes manuelles Imperia à abaisse et ses accessoires Imperia RavioliMaker et MilleGnocchi et sur la machine à abaisse Imperia. Toute autre utilisation est impropre et dangereuse.
Ne pas immerger l'unité moteur dans l'eau pour éviter les risques d'électrocution.
Ne pas utiliser l'unité moteur si elle est endommagée.
Ne pas utiliser la machine près d'éviers ou sur des surfaces mouillées.

COMPOSANTS DU PASTAFACILE (Fig.A)

1 - Corps motoréducteur
2 - Interrupteur/bouton
3 - Bouton moletté
4 - Raccord d'adaptateur (seulement pour les appareils RavioliMaker et MilleGnocchi)
5 - Prise pour connecteur d'alimentation
6 - Câble d'alimentation avec connecteur et fiche
7 - Ailette d'appui

COMPOSANTS DE L'ETRIER-GUIDE UNIVERSEL (Fig.A)

8 - Guide
9 - Poignée
10 - Levier de levier motoréducteur
11 - Cheville de blocage

ACCESSOIRES POUR MACHINE A ABAISSE (Fig.B)

12 - Appareils de la ligne "Simplex" (découpe simple)
13 - Appareils de la ligne "Duplex" (découpe double)
14 - Appareil de formage de ravioli "RavioliMaker"
15 - Appareil de formage de gnocchi "Milegnocchi"

MONTAGES

Avant toute utilisation: suivre les instructions décrites dans le paragraphe «NETTOYAGE ET ENTRETIEN»

! ATTENTION !

LE PRESENT MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE

Avant de procéder à toutes opérations, lire attentivement TOUTES les normes de sécurité, les instructions d'utilisation et les conditions de garantie. Conserver le manuel pour toute utilisation de la machine et pour toute utilisation non prévue dans ce manuel d'instructions doivent être considérés comme impropres et incorrects.
L'utilisation impropre du moteur Pastafacile peut comporter des conditions de danger; il est donc conseillé de conserver avec soin et à la portée de la main ces instructions pour les consulter en cas de besoin.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation de la part de personnes y compris les enfants ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions relativement à l'utilisation de l'appareil et à condition qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de façon à assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne pas utiliser la machine si l'un porte des vêtements ou des tablers dont ils sera pourriment à scorsi-ci-dessus ou des accessoires, faire attention, pour cette raison et pour des raisons d'hygiène, aux cheveux (il est conseillé d'utiliser un bonnet) et aux mains (ne pas porter de bagues, bracelets, etc.).
Installer la machine sur une surface plane et stable à même de soutenir son poids.
Il est déconseillé d'utiliser la machine sur des surfaces instables.
Ne pas utiliser la machine si elle est endommagée.
NE PAS utiliser la machine près d'éviers ou sur des surfaces mouillées.

! ATTENTION !

Le fabricant décline toutes responsabilités en cas de :

- **utilisation impropre;**
- **altération du moteur;**
- **alimentation électrique non appropriée;**
- **modifications ou interventions non autorisées par le fabricant;**
- **utilisation de pièces de rechange non spécifiquement recommandées pour le modèle.**

En cas de doute, contactez aussi l'installateur, le revendeur ou contactez directement l'usine le MODELE et le NUMERO DE MATRICULE de la machine situé dans le certificat de garantie annexé.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Le moteur Pastafacile peut être utilisé sur des machines à pâtes manuelles Imperia à abaisse et ses accessoires Imperia RavioliMaker et MilleGnocchi et sur la machine à abaisse Imperia. Toute autre utilisation est impropre et dangereuse.
Ne pas immerger l'unité moteur dans l'eau pour éviter les risques d'électrocution.
Ne pas utiliser l'unité moteur si elle est endommagée.
Ne pas utiliser la machine près d'éviers ou sur des surfaces mouillées.

COMPOSANTS DU PASTAFACILE (Fig.A)

1